REVUE DE VITICULTURE

LE TROISIEME CONGRES INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

Le 3e Congrès international de la Vigne et du Vin, a tenu ses assises, à Rome, du 23 au 31 octobre dernier, à l'Institut International d'Agriculture, sous le haut patronage de S. M. le Roi d'Italie et sous les auspices du Ministère de l'Agriculture et des Forêts.

L'Allemagne, l'Autriche, la France, l'Algérie, le Maroc, l'Italie, la Grèce, la Hongrie, le Portugal, l'Espagne, la Roumanie, la Suisse, l'Union Sud-Africaine y étaient représentés. Les Français y étaient particulièrement nombreux.

Le Congrès était présidé par le *Baron Acerbo*, Ministre de l'Agriculture d'Italie, assisté de *MM. Marescalchi*, Sous-Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, l'un des défenseurs les plus éminents de la Vigne et du vin, et *Raineri*, ancien Ministre de l'Agriculture.

La séance d'ouverture eut lieu au Capitole, dans la salle Jules César, devant 400 congressistes environ ; toutes les hautes autorités italiennes s'intéressant aux questions agricoles et vinicoles y assistaient.

Trois journées entières ont été consacrées à l'étude d'une quarantaine de rapports. Les travaux du Congrès ont été divisés en sept sections. La *première Section* a été consacrée à la question de la *réduction du coût de la production du raisin et du vin*. On y a étudié les divers moyens de réduire le prix de revient, en améliorant la qualité.

Plusieurs rapports ont été présentés, entre autres par *M. Henri Fabre*, professeur à l'Institut Agricole de Maison-Carrée, et par la Direction Générale du Maroc, sur la réduction du coût de la production du raisin et du vin au Maroc. A la suite de ces rapports, le Congrès, considérant « que la réduction du coût de la production du raisin et du vin constitue un des facteurs les plus importants pour l'accroissement de la consommation du vin ;

« Qu'il y a lieu d'adapter les prix de vente aux conditions variables des marchés de consommation et de rassurer ainsi les viticulteurs de tous les pays, demande :

« 1° Qu'en ce qui concerne la réduction du coût de la production du raisin, celle-ci se réalise par une technique plus rationnelle et plus adaptée aux exigences de la viticulture :

« *a*) En diminuant les frais de plantations des nouveaux vignobles par un emploi plus grand de moyens mécaniques pour la préparation du terrain, et pour le choix de systèmes culturaux plus économiques, spécialement pour les tuteurs, les engrais, etc... ;

« *b*) En diminuant les frais annuels de culture par l'emploi de moyens moins coûteux ; en associant d'autres cultures à celle de la vigne ; en organisant une

lutte plus rationnelle et par conséquent plus économique contre les ennemis de la vigne ;

« c) En augmentant la production du vin, dans le sens de la qualité, au moyen de cépages sélectionnés et de soins culturaux appropriés.

« 2° Qu'en ce qui concerne la réduction du coût de la production du vin, on y parvienne par les moyens suivants :

« a) Transformation graduelle de la petite industrie œnologique actuelle, de caractère essentiellement rural et individuel, en une véritable industrie à caractère biologique, de préférence à base coopérative, adoptant tous les moyens que la technique rationnelle et scientifique est à même de suggérer ;

« b) Valorisation et exaltation des caractéristiques particulières des vins typiques (vins de cru et vins de pays) des diverses régions viticoles européennes, en employant une technique basée sur l'exploitation des conditions du milieu déterminées soit par la matière première spécifique, soit par les levures naturelles existantes et sélectionnées avec soin, soit enfin par l'activité appropriée d'autres facteurs biologiques ;

« c) Eviter d'altérer par des moyens techniques non rationnels soit la constitution du vin, soit sa valeur physiologique.

« Notamment, en ce qui concerne l'emploi de l'acide sulfureux, le Congrès émet le vœu que soient continuées les études relatives au rôle de l'acide sulfureux en vinification, et que son emploi soit réduit au minimum, en tenant compte des conditions du milieu, soit avant la fermentation, soit au cours de la conservation du vin, soit en ce qui concerne sa présence dans le vin fait.

« Comme suite aux considérants précités, le Congrès, reconnaissant l'importance fondamentale du perfectionnement de la technique viticole,

« Demande : 1° Que les gouvernements des pays viticoles et les associations viti-vinicoles adoptent des mesures propres à développer les expériences viticoles et œnologiques dans le sens des principes énumérés ci-dessus ;

« 2° Qu'une entente soit établie entre les Instituts, les Laboratoires et Stations expérimentales, ainsi que les commissions spéciales chargées de ces études dans les divers pays viticoles, pour l'échange de la documentation et des travaux relatifs à la vigne, au vin et au raisin ;

« 3° Que l'Office international du vin soit chargé de recueillir et de coordonner la documentation en matière viti-vinicole, en vue d'en déduire des projets concrets. »

Dans la 2e section, la question de l'*utilisation directe du raisin pour l'alimentation* a été étudiée, en recherchant :

1° Quels sont les meilleurs moyens techniques et commerciaux à employer pour obtenir une plus grande consommation dans l'alimentation des raisins destinés jusqu'à présent à la vinification ;

2° Quels sont également les moyens techniques et commerciaux à utiliser pour améliorer la production et la consommation des produits sans alcool.

Les Italiens nous ont montré les résultats merveilleux obtenus par une campagne menée en faveur de la consommation du raisin, en instituant d'abord une journée, puis une semaine nationale du raisin. En 5 ans, la consommation

du raisin de table, en Italie, est passée de 5 kilogr. à 12 kilogr. par tête et par an. Des résultats semblables ont été obtenus en Espagne, en Portugal, en Grèce, en Hongrie, en Bulgarie et en Roumanie. Tous les délégués ont demandé la création de stations uvales de cure et de consommation de raisin. On a signalé les résultats obtenus par des stations uvales créées dans notre pays, où on pourrait s'inspirer utilement de l'exemple de l'Italie, où, sur les quais des gares, sont vendus des raisins de première qualité, soigneusement enveloppés et très bien présentés.

A la suite du rapport de *M. Nougaret* sur cette question, le Congrès national de la Vigne et du Vin, ayant considéré les résultats importants réalisés jusqu'à ce jour, grâce à la propagande en faveur de la consommation directe du raisin et des jus de raisin, a émis les vœux suivants :

« 1° Que dans tous les pays viticoles soit intensifiée la propagande en faveur de la consommation directe du raisin et des produits analcooliques, en s'appuyant surtout sur les conseils et suggestions exprimés par les autorités médicales ;

« 2° Que la production et la vente des raisins de table et des produits analcooliques soient facilitées par tous les moyens par les gouvernements des pays intéressés ;

« 3° Que toutes les organisations viticoles des pays producteurs concluent le plus tôt possible une entente dans le but d'effectuer une propagande active en faveur de la consommation du raisin et des produits analcooliques dans les pays qui n'en produisent pas ;

« 4° Que l'Office International du Vin veuille bien rassembler et coordonner toute la documentation concernant les moyens techniques les plus modernes de production, de conservation et d'emballage des raisins ;

« 5° Que ledit O. I. V. veuille adresser une invitation aux différents Etats viticoles tendant à organiser dans leurs pays la journée mondiale du vin et du raisin et se charge de la préparation de cette grandiose manifestation ;

« Que les gouvernements provoquent de la part des institutions scientifiques une série de recherches ayant pour but de préciser scientifiquement la valeur alimentaire et thérapeutique du raisin et des jus de raisin pour trouver ainsi les meilleurs moyens et des indications plus opportunes en ce qui concerne l'emploi pratique du raisin et des jus de raisin. »

A la 3e section, l'*utilisation des sous-produits de la vigne* a été l'objet de plusieurs rapports importants. *M. Ventre*, Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, a montré tout le parti qu'on pouvait tirer des sous-produits de la vigne. Dans les années de récoltes très importantes, il faudra distiller l'excédent de la production du vin et chercher un débouché utile à l'alcool résultant de cette distillation.

A la suite de ces rapports, le Congrès a demandé :

« 1° Que l'on encourage l'utilisation intégrale des résidus de la vinification, spécialement grâce à l'organisation coopérative ;

« 2° Que les pays producteurs de vin adoptent, dans la limite du possible, une politique de l'alcool qui en permette de nouvelles utilisations, surtout dans

le domaine de l'emploi de l'alcool industriel, dans le but de permettre à l'alcool de vin un plus large usage comme alcool de bouche en lui donnant ainsi la possibilité de trouver des débouchés nouveaux qui sont indispensables pour la protection de la viticulture. »

La 4ᵉ section s'est occupée de *l'organisation du commerce international du vin.*

La consommation du vin et du raisin pourrait être développée très favorablement parmi les populations autochtones de nos colonies ; on trouverait un débouché important chez les populations musulmanes qui pourraient consommer le raisin et ses succédanés : jus concentré, sucres, nougats, etc. Les représentants de l'Italie, de l'Espagne et du Portugal ont montré ce qu'avaient fait leurs pays pour augmenter les envois de leurs vins nationaux dans leurs colonies.

En France, il y a de grands progrès à réaliser à cet égard ; il faudrait réorganiser et perfectionner surtout les transports des raisins et de leurs succédanés.

En conséquence, le Congrès émet le vœu :

« Que soit favorisé l'établissement d'une discrimination rationnelle de la production vinicole pour les produits caractéristiques de chaque pays, aux fins surtout de faciliter de cette façon les négociations concernant les échanges internationaux ;

« Qu'une action commune des différents Etats vinicoles, reconnue indispensable, soit entreprise pour constituer un front unique envers les Etats prohibitionnistes et quasi prohibitionnistes ;

« Que soit conclu un accord également indispensable entre les Etats vinicoles, afin de combattre les fraudes et les falsifications ;

« Que disparaissent également toutes les entraves apportées à la libre circulation du vin entre les divers pays. »

A la 5ᵉ section, on a étudié spécialement la question des *greffages et des affinités.*

A la suite de plusieurs rapports présentés par différents pays :

Le Congrès, considérant qu'après plus de 30 ans d'expérience les vignes européennes greffées sur vignes américaines, américo-américaines ou franco-américaines ont répondu généralement aux espoirs mis en elles pour la reconstitution des vignobles mondiaux, bien qu'elles ne paraissent pas, dans la plupart des cas, devoir acquérir la longévité des vignes non greffées (leur durée devant assurer cependant une utilisation économique normale),

Et que les études générales, consciencieuses et de longue haleine, effectuées dans les pays vignobles atteints par le phylloxéra, permettent de fixer aujourd'hui les qualités essentielles comme les défauts principaux de nombreux porte-greffes, qu'elles servent de but à la reconstitution pratique en toute région viti-vinicole ; mais considérant qu'adaptation et affinité sont des questions complexes, étroitement liées au milieu dans lequel se développe la vigne greffée, que les expériences en tous pays sont donc indispensables, car la reconstitution doit être étudiée partout en fonction du sol, de la plante et du climat : un seul porte-greffe ne pouvant assurer la constitution de tous les vignobles du monde,

Emet le vœu :

« *a*) Que les études sur les porte-greffes soient poursuivies dans tous les pays et que les travaux soient publiés dans le *Bulletin de l'Office International du Vin* pour assurer la documentation nécessaire à toutes les régions viticoles ;

« *b*) Qu'une dénomination plus précise des hybrides porte-greffes, tant américo-américains que franco-américains soit établie et respectée. »

La 6e section s'est consacrée à la question de l'*unification des méthodes d'analyse du vin*. A la suite du rapport général très important de *M. Semichon*, Directeur de la Station œnologique de Narbonne, le Congrès a exprimé le vœu suivant :

« 1° Que soit créée, le plus rapidement possible, une Commission internationale chargée d'aboutir à une entente sur l'unification des méthodes d'analyse des vins, tout au moins pour les déterminations les plus générales, comme par exemple celle de la teneur alcoolique, de l'extrait sec, de l'acidité totale, volatile et fixe, de l'acide tartrique total, du potassium total, de l'alcalinité des cendres, de l'acide sulfureux et de la glycérine ;

« 2° Que des critériums uniformes soient établis pour l'interprétation des résultats des analyses en ce qui concerne l'appréciation sur le caractère sain et authentique des vins ;

« 3° Que pour le moment, soit recommandée l'acceptation réciproque des déclarations délivrées par les laboratoires officiels autorisés du pays d'origine qui accompagnent les vins dans les échanges internationaux, sauf la faculté pour les Etats de contrôler par prélèvements intermittents, mais non systématiques, l'exactitude des résultats analytiques indiqués, et que par l'intermédiaire de l'Office International du Vin, les différents Etats se communiquent réciproquement les bases sur lesquelles leurs propres laboratoires fondent l'interprétation des données analytiques ;

« 4° Qu'une expression uniforme et internationale soit adoptée pour l'indication des résultats des analyses, parallèlement à celle propre à chaque pays. »

Le vin dans l'hygiène et la thérapeutique médicale a été étudié à la 7e section.

Pour organiser et favoriser la propagande en faveur du vin sur des bases médicales, on a constitué, sur la demande du Dr Eylaud, Secrétaire général de la Société des Médecins Amis des Vins de France, un Comité international des médecins amis du vin, ayant pour but d'effectuer une propagande active, en faveur du vin, sur des bases scientifiques, médicales et hygiéniques.

Le Bureau international de ce Comité a nommé Président le Professeur *Boglioni* (Italie), et Secrétaire général le Dr *Eylaud* (France).

Le siège du Comité sera dans le pays du Président, qui sera renouvelé au moment des Congrès internationaux de la Vigne et du Vin et choisi dans le pays où aura lieu le Congrès. Les autres membres du bureau, selon les besoins, pourront être maintenus ou changés.

Les membres du bureau, dans leurs pays respectifs, s'efforceront d'organiser une société des médecins amis des vins.

Enfin *M. Douarche*, Directeur de l'Office international du Vin, a indiqué dans un rapport général très documenté les résultats obtenus par les Congrès anté-

rieurs. Il a démontré que, chaque fois qu'un pays viticole a voulu élever ses barrières douanières, le chiffre de ses exportations a baissé immédiatement dans une proportion au moins égale au relèvement du droit douanier. M. Douarche a indiqué, d'après les statistiques officielles publiées par les divers pays, que le vin et le raisin représentent, pour les nations qui les produisent, un revenu annuel d'environ 40 milliards de francs français.

Plusieurs brillantes réceptions ont eu lieu à Rome, à l'occasion du 3e Congrès international de la Vigne et du Vin, et des excursions très intéressantes ont été organisées à l'issue de ce Congrès.

Dans le pays du Chianti, les congressistes ont été reçus par le Baron *Ricasoli*, dans son cru célèbre de *Brolio*, où il a constitué un établissement vinicole fort important, et où il exploite 12.000 hectares environ. Le Congrès a visité ensuite la Cave Coopérative de *Glaciola* et les établissements de *MM. Folonari*, qui expédient annuellement 400.000 hectolitres de vins divers, principalement du *Chianti Ruffino*. Ces établissements travaillent, à l'époque des vendanges, 400.000 à 500.000 kilogs de raisin par jour.

Les délégués étrangers ont été également conviés à visiter dans la campagne romaine (à 40 kilomètres environ de Rome), à *Macarese*, les importants travaux de « bonification » effectués depuis quelques années et qui ont permis de « créer » 5.000 hectares de terre de première qualité, dont 800 hectares sont consacrés à la culture de la vigne greffée en Riparia-Rupestris 3309 et 101^{14} sur Rupestris du Lot. On y obtient jusqu'à 150 hectos de vin à l'hectare, et on expédie 200 quintaux de raisin de table à l'hectare. On y produit 30.000 litres de lait par jour, provenant de vaches de race suisse ou hollandaise. Il y a également un poulailler, magnifiquement installé, contenant 75.000 volailles.

La mise en valeur des terres du « *Macarese* » a permis d'y faire venir 4.500 habitants, alors qu'il n'y en avait que 50 en 1926.

Après l'assemblée générale de l'Institut international d'Agriculture, un Congrès international d'Enseignement agricole s'est tenu à Rome, à la même époque que le Congrès international de la Vigne et du Vin. Ce Congrès a organisé des visites très intéressantes aux « bonifications » dans l'*Agro-Pontino*, aux environs de Naples, et dans la Calabre.

Dans les *Marais Pontins*, l'œuvre nationale des Combattants a déjà asséché et mis en valeur 1.000 hectares, répartis en exploitations d'une vingtaine d'hectares, possédant chacune une maison d'habitation très confortable, pouvant loger une famille qui comprend souvent une dizaine de personnes. Au centre, on a commencé à construire une ville entièrement nouvelle, « Littoria », qui pourra loger plus de 5.000 habitants.

On doit mettre en valeur rapidement, de la même façon, une cinquantaine de mille hectares.

Dans les environs de Naples, près de *Pouzzoles*, un ancien lac a été entièrement desséché ; et près de *Reggio de Calabre*, de grands travaux d'assèchement et d'amélioration sont aussi effectués.

Pendant ces diverses réunions, on avait organisé à Rome trois magnifiques Expositions, très artistiquement préparées, montrant combien l'Italie s'est trans-

formée, pendant ces dernières années, sous l'impulsion de son « *Duce* », par ces différentes « bonifications » ; par la « Battaglia del Grano » qui a permis de passer de 50 millions à 75 millions de quintaux (ce qui est à peu près suffisant pour la consommation de la population italienne), ainsi que par les progrès réalisés dans la production fruitière, dans la culture de la Vigne et dans l'œnologie.

Marthe Tardy.

LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Beaune, calme ville provinciale, qu'animent seulement durant l'été les nombreux touristes admirateurs de ses merveilles architecturales, revêtait le dimanche 20 novembre une activité débordante et inaccoutumée. C'était en effet le jour de cette grande solennité, la vente des vins de ses hospices célèbres. Tous les vignerons de la Côte, des négociants venus de France et de l'étranger, de grands restaurateurs, maints curieux aussi, attirés à cette occasion, assaillirent dès le matin les divers lieux consacrés au culte du vin.

Grand succès pour la remarquable exposition organisée par le Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or : 5.000 bouteilles avaient été amenées de tous les points de la Bourgogne, qui ne renfermaient plus grand'-chose le soir !

L'exposition de la Chambre de Commerce est aussi très visitée, et l'on se presse jusqu'à midi dans les chais des Hospices, où acheteurs éventuels et simples amateurs, munis de la tasse traditionnelle, discutent des mérites respectifs des cuvées qui vont être mises en vente.

Au début de l'après-midi, la foule envahit la charmante cour d'honneur de l'Hôtel-Dieu, où une exposition florale relève encore la grâce de l'architecture gothique. Tous les yeux sont posés sur un tableau installé sur la galerie du premier étage, où sont successivement affichés le montant des enchères. Les privilégiés pénètrent dans le vaste cellier aménagé pour la circonstance en hôtel des ventes. Sur les cuves qui entourent la salle sont installées des tribunes garnies, comme pour une grande première, d'une foule élégante. Commission des Hospices, commissaires-priseurs siègent le long d'une imposante table, au pied d'un mur que pare une fastueuse tapisserie des Flandres. Ce cadre sied pleinement à la cérémonie qui se déroule.

Bien des consommateurs semblent n'être point très fixés sur ce que sont les vins des Hospices de Beaune, et voient en eux un cru particulier, légende que tendent à accréditer les étiquettes commerciales des bouteilles trouvées dans le commerce ou bien au restaurant. Rien n'est plus inexact. Les Hospices, en effet, possèdent un domaine viticole très morcelé, comportant des parcelles réparties depuis la région de Meursault au Sud, jusqu'à Corton au Nord. C'est qu'il s'est en effet constitué, au cours des âges, au moyen des dons et legs d'âmes charitables. La partie la plus ancienne du domaine est sur le territoire de Beaune et résulte de la dotation même des fondateurs de l'Hôtel-Dieu : Dame

Guigone de Salins et son époux Nicolas Rollin. Les cuvées qui portent ces noms sont parmi les plus célèbres et atteignent généralement dans le feu des enchères des prix fort élevés. La vendange de chaque parcelle fait en effet l'objet d'une cuvée spéciale ayant le nom du donateur, et le vin obtenu porte soit simplement celui de la commune, soit celui du *climat* lorsqu'il bénéficie d'une appellation. La diversité dans la situation des parcelles explique évidemment la diversité dans les prix réalisés. Les cuvées les plus recherchées sont, bien entendu, celles issues des climats les plus réputés, tels pour les vins blancs, les Charmes à Meursault, ou les Corton à Aloxe pour les rouges.

Les vignes des Hospices sont confiées à des vignerons chargés de leur culture, mais la vinification est faite dans le cellier des Hospices, lieu aussi choisi pour les opérations de ventes.

Cette année furent mises aux enchères 212 pièces 4 feuillettes de vin rouge, 41 pièces de vin blanc, et 9 feuillettes d'eau de vie de marcs, qui rapportèrent une somme de plus de 482.000 francs. L'an dernier, pour une production il est vrai légèrement inférieure, la vente n'avait fait qu'environ 215.000 francs. C'est dire l'amélioration de la situation.

La *pièce* bourguignonne fait, rappelons-le, 228 litres, et la *feuillette* une demi-pièce, mais les enchères sont basées sur la valeur de la *queue*, qui vaut deux pièces. Les cuvées importantes sont fractionnées en lots ne dépassant guère 15 hectolitres, de manière à faciliter les achats.

D'une façon générale, les enchères ont poussé la valeur de la queue entre 3.000 et 4.000 francs, mais lorsqu'il s'est agi des cuvées exceptionnelles, elles ont atteint de 4.000 à 5.000 francs, ce qui représente des chiffres supérieurs, en moyenne, de 1.000 francs à ceux de l'an passé. Les opérations furent animées, tout fut vendu, tandis qu'en 1931, beaucoup de lots étaient restés sans acquéreurs. Certains d'ailleurs des invendus furent liquidés aux enchères de cette année.

Quelques cuvées dépassèrent les valeurs moyennes que nous avons indiquées, et notamment un lot de Nicolas Rollin fit 5.300 francs la queue.

Certes on ne saurait qualifier ces prix d'astronomiques et on est loin des ventes de 1928 qui passèrent les 2 millions. Néanmoins, il y a eu une amélioration très nette sur l'an dernier, indication précieuse, car la valeur prise par les vins des Hospices n'est pas sans influencer l'ensemble des transactions faites dans le reste du vignoble bourguignon.

Cette hausse des prix ne se serait certainement point manifestée si les produits n'en avaient pas été dignes. En effet, si d'une façon générale, la récolte a été nettement déficitaire du fait des parasites multiples qui ont atteint le vignoble : maladies cryptogamiques, Eudémis, Pyrale, et aussi de la grêle, la qualité d'ensemble, par contre, est satisfaisante.

Le jury appelé à examiner les vins si nombreux groupés par le Comité d'Agriculture de Beaune a déclaré en effet que : « les grands vins rouges sont caractérisés par une belle couleur, une franchise de goût et une finesse qui font bien augurer de leur avenir. Les grands vins blancs sont vraiment bien. Ils possè-

dent un parfum agréable et distingué. La qualité des vins ordinaires et grands ordinaires donne également toute satisfaction. »

De fait, malgré le gros retard de la végétation, les vendanges, dont la période fut évidemment prolongée, permirent une maturité suffisante et l'obtention de moûts dépassant souvent 200 et 220 gr. de sucre par litre.

Les vins, peut-être un peu riches en extrait sec, sont d'un degré alcoolique convenable, sans excès d'acidité et, somme toute, bien équilibrés. Dommage qu'ils soient pour beaucoup aussi peu abondants ! Mais il est bien entendu que la seule qualité n'est pas en cause dans les prix atteints, cette année, par les vins des Hospices de Beaune. Faut-il songer à une influence de l'élection « humide » américaine ? Si l'on tient compte de l'agitation protectionniste qui se manifeste chez les viticulteurs californiens, mieux vaut peut-être ne pas se faire trop d'illusion en la matière. Voyons plutôt chez nous un signe précurseur de la reprise des affaires et réjouissons-nous-en, car ne sommes-nous pas au demeurant, avouons-le sans fausse modestie, les meilleurs appréciateurs de ces admirables produits, qui résultent de la précieuse et féconde collaboration d'une nature aimable et du génie de nos vignerons ?

Paul Thierry,
Ingénieur agronome,
Directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La récolte de vins de 1932 en Algérie (F. S.). — La récolte 1932 dans les Charentes (J.-L. Vidal); (U. Raguenaud). — Région des grands vins blancs de Bordeaux (Georges Bord). — Etat de la viticulture alsacienne (A. M.). — Raisins de luxe (P. M.) — Office international du vin : session des 15-16 décembre 1932.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le beau temps d'arrière-saison que nous indiquions dans nos communiqués de novembre fait place depuis quelques jours à des alternatives de températures un peu basses auxquelles succèdent des temps doux et pluvieux. Il est à craindre que nous ayons encore un hiver très humide, ce qui n'arrangerait pas la situation économique de notre région.

Les pluies fines alternant avec de belles journées, les travaux de la campagne pouvaient continuer, mais, en ce moment, l'eau tombe avec abondance, ce qui ne permettra pas d'entrer dans les vignes de plaine pendant plusieurs jours. Si les pluies persistaient, les travaux seraient arrêtés pendant des semaines. Les ouvriers agricoles vont se trouver en chômage. Les années précédentes, lorsque le travail de la campagne était arrêté momentanément, les ouvriers tiraient un peu sur leurs économies et s'arrangeaient pour bricoler d'une façon ou d'une autre. Aujourd'hui, ils vont carrément s'inscrire comme chômeurs pour toucher les secours auxquels ils ont droit.

L'Angleterre nous a donné l'exemple de l'organisation du chômage. Aussi elle s'est ruinée. La France, au lieu de réagir en voyant ce qui est arrivé dans le pays d'outre-Manche, emboîte le pas au contraire à la démagogie et marche droit vers l'abîme.

L'activité serait très grande dans nos vignobles en ce moment, si le temps était favorable. On pourrait même appeler un certain nombre de chômeurs

des villes, si toutefois ces derniers consentaient à venir travailler pour gagner leur vie, au lieu de se promener et d'aller même au cinéma.

Lorsque le temps le permet, on taille, on laboure, on plante, on déchausse et on fume. C'est peut-être la période la plus active de l'année.

Pour éviter la mortalité dans les vieilles vignes, mortalité qui a été importante cette année, on doit, plus que jamais, badigeonner les ceps après la taille, avec des produits à base d'arsenic, qui nuisent aussi à la Pyrale, à l'Eudémis et à la Cochylis.

Les engrais potassiques et phosphatés doivent être employés de bonne heure. C'est le meilleur moment. Les engrais potassiques sont recommandés dans les vignes qui ont le Rougeot ou la Brunissure. Nous avons observé, cette année, plus de brunissures que les années précédentes.

Les vignes dont le bois n'a pas bien mûri, par suite des maladies cryptogamiques, doivent être abondamment fumées aux engrais chimiques ou minéraux. Les superphosphates et les composés potassiques sont absorbés lentement et ne se perdent pas dans le sol. On peut donc forcer la dose, surtout cette année. Ce serait un mauvais calcul de chercher à économiser sur les engrais. On peut employer la potasse, sous forme de chlorure de potassium ou potasse d'Alsace. La sylvinite est la potasse d'Alsace naturelle contenant de 20 à 22 % de potasse. La kaïnite qu'on employait autrefois ne contenait que 12 à 16 %. Les prix de transport étant très élevés maintenant, il n'y a pas intérêt à acheter de la kaïnite.

Le sulfate de potasse est encore le plus employé, quoique plus cher que les autres, mais il contient habituellement de 80 à 90 % de sel pur titrant de 40 à 50 % de sulfate de potasse pur.

En connaissant la teneur en potasse pure des derniers composés, on peut facilement faire le calcul du prix de revient le plus avantageux de l'élément fertilisant. La qualité du raisin et du vin est améliorée par l'apport de la potasse dans le sol.

L'acide phosphorique est aussi un élément bienfaisant pour la fructification, mais surtout pour le bon aoûtement du bois.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être très calmes sans demandes de l'extérieur. On peut dire que le marasme existe sur les marchés vinicoles des villes du Midi ; malgré le décret modifiant la réglementation des vins à faible degré.

En dehors des marchés, il se fait quelques ventes de vins douteux à des prix inférieurs aux cours. Vins que le commerce traite pour éviter la casse et mélange ensuite avec des vins d'Algérie ou de Tunisie.

Les vins d'Algérie qui continuent à affluer dans nos ports méditerranéens, alors que les années précédentes ils débarquaient presque tous à Rouen et au Havre, sont très demandés et se vendent de 17 à 18 fr. l'hectolitre. Quelques vins d'Espagne arrivent timidement encore. Les mûtés d'Algérie, qui débarquent dans le port de Sète, se vendent 14,50 et 15,50 le degré liqueur.

On signale aussi l'arrivée de vins de Grèce.

Les propriétaires viticulteurs de la région méridionale qui possèdent des vins de bonne tenue auront avantage de les garder jusqu'après l'écoulement des vins défectueux et l'épuisement des vins d'Algérie. La majorité des viticulteurs de notre région sont étonnés qu'après le déficit connu par la déclaration de récolte publiée en grande partie à ce jour, les cours ne se relèvent pas.

Aussi les récriminations contre l'Algérie grossissent tous les jours et les manifestations se multiplient dans tous les centres viticoles. Après Nîmes, Montpellier, Béziers, Perpignan, Narbonne a fait une manifestation grandiose, menaçant de la grève de l'impôt. La C. G. V. marche à la tête du mouvement de protestation.

Les vins de consommation courante ne sont pas les seuls à subir la crise. Les vins français à appellation d'origine sont concurrencés à l'étranger par des vins fabriqués. Et ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est qu'en France le service des fraudes protège les vins étrangers et poursuit devant les tribu-

naux les négociants français pour la moindre infraction, tandis qu'à l'étranger, nos vins d'origine ne sont pas du tout protégés. On laisse vendre des Champagnes, des Bourgognes, des Bordeaux, des Frontignan, des Cognacs qui ne proviennent pas du sol français.

Tandis que le « Porto » qui vient du Portugal, mais fabriqué de toutes pièces avec des produits autres que les raisins de Porto, sont étroitement surveillés. Et l'on exige des vendeurs les certificats d'origine.

On pourrait bien pourtant exiger la réciprocité.

Pourquoi aussi en France, puisque nous avons des vins supérieurs d'origine que ne peuvent pas produire les autres pays, va-t-on chercher des vins étrangers pour consommer ? Ce sont de vieilles habitudes qu'il faudrait faire disparaître. Commençons par nous aider nous-mêmes et ne demandons pas tout à l'Etat providence !

Nous disons, nous, que l'Etat pieuvre détruira toute liberté individuelle ou de propriété et ruinera le pays. — E. F.

La récolte de vins de 1932 en Algérie. — Les délais impartis pour faire les déclarations de récoltes n'étant pas expirés, il n'est pas possible de donner, en ce moment, les chiffres exacts de la production vinicole de nos trois départements algériens. Toutefois, les renseignements, non officiels, qui nous sont parvenus nous amènent à croire que celle-ci sera d'environ 18 millions d'hectolitres se répartissant ainsi :

8.432.000 pour le département d'Oran ;
7.867.000 pour le département d'Alger ;
1.700.000 pour le département de Constantine.

En Oranie, la récolte eût été moindre, si le siroco avait soufflé violemment à des températures de 42 à 45° comme cela s'est souvent produit, notamment en 1925, 1926 et 1927, car la pluviométrie annuelle a été inférieure à la moyenne de 80 mm. environ ; or, on sait que la tranche d'eau tombée dans le département de l'Ouest n'est pas très supérieure à celle qui est suffisante pour amener à bien la récolte de la vigne. Les vins obtenus sont d'excellente qualité, charnus, corsés, ils pourront servir pour couper certains vins métropolitains que des événements calamiteux ont diminué à la fois en quantité et en qualité, comme l'ont été ceux d'Algérie en 1921.

L'accroissement de récolte des départements d'Alger et de Constantine sur l'année précédente tient principalement à des conditions météorologiques extrêmement favorables. Le siroco, une de nos calamités algériennes, n'a soufflé que 2 jours, en juillet, et encore la température n'a pas dépassé 39°, des feuilles cependant ont été brûlées, quelques grappes ont été échaudées. Mais en général, favorisés par la quasi continuité des vents d'Est à Nord, les grains ont grossi, ils étaient d'un diamètre surmoyen à la vendange qui du fait de la basse température qui a régné pendant tout l'été, s'est effectuée avec un retard d'une quinzaine de jours sur l'époque habituelle.

Les vins obtenus, bouquetés, friands d'une belle nuance vive, se sont clarifiés rapidement, ce qui dénote une composition heureuse, quoique leur richesse alcoolique soit parfois de 1° au-dessous de celui généralement constaté, ce qui est attribuable principalement à la chute prématurée d'une partie des feuilles et à une légère insuffisance de chaleur estivale. — F. S.

La récolte 1932 dans les Charentes. — Les vendanges sont à peine terminées. Elles se sont faites dans de mauvaises conditions de température, au début (pluies froides continuelles) ; dans des conditions bien meilleures, vers la fin.

Il s'ensuit que les raisins cueillis les derniers donneront un vin nettement supérieur à celui résultant des premières cueillettes.

On ne connaît pas encore les chiffres des déclarations. Mais, nous basant sur nos propres estimations et sur les avis de personnes qualifiées de la région, on peut envisager que l'ensemble de la récolte du pays du cognac pour-

ra atteindre — peut-être dépasser — environ les 2/3 de celle de 1931, comme volume de vin.

Il est difficile de pronostiquer quel sera le rendement total : les rendements particuliers étant extrêmement variables. Beaucoup de petits producteurs, qui font de la polyculture, n'ont rien récolté, tout ayant été détruit par le Mildiou. Et, chez les viticulteurs spécialisés, même, on a pu noter des irrégularités de réussite, allant de 10 ou 20 % à 100 % chez le même propriétaire. Influence du terrain, de l'exposition et surtout des orages locaux.

Quant à la qualité, s'il y aura quelques vins qui titreront 8° d'alcool, et même quelques rares 9°, il y en aura de 6°. Beaucoup seront en dessous de 7°. Le degré moyen devra, sans doute, s'établir au voisinage de 6 1/2 à 7°.

Il ressort de cette dernière constatation que, si l'on considère la récolte charentaise sous la forme d'eau-de-vie — celle qui domine habituellement notre marché — elle ne sera sensiblement que moitié du rendement eau-de-vie de 1931.

Il faut dire, pour préciser, que la récolte de 1931, dans notre région, était à peine ordinaire, c'est-à-dire n'atteignant pas tout à fait la quantité moyenne des dix récoltes précédentes.

Un fait à signaler, heureux en la circonstance : on sait que les vins charentais sont habituellement de haute acidité. En raison de l'été inclément et du très grand retard de toutes les phases végétatives de la vigne, y compris la maturité, on pouvait redouter que les vins de 1932 fussent par trop acides, pour pouvoir être dirigés vers la consommation en nature. Cette crainte était d'autant plus justifiée que le commerce des cognacs, en activité ralentie, n'a pas de besoins impérieux et que, d'autre part, les rendements méridionaux, très déficitaires, devaient logiquement laisser place à des disponibilités étrangères exceptionnelles.

Eh bien ! quelque imprévu que cela ait été, les vins charentais de 1932 seront en moyenne moins acides que d'habitude.

Aussi, beaucoup de vins sont-ils traités en vue de leur destination au commerce en nature. Dans ce but, en Charente-Inférieure, où le sucrage est autorisé, un très grand nombre de viticulteurs ont chaptalisé. En Charente, anomalie bizarre qui crée, entre voisins, une injustice flagrante, le sucrage est interdit.

Nous croyons donc que tous les vins chaptalisés de Charente-Inférieure et les plus alcooliques de la Charente iront au commerce de consommation en nature, à des prix insuffisamment rémunérateurs, certes, mais néanmoins supérieurs à ceux que paiera la distillation, alimentée par les vins les plus faibles en degré — et, donc, les plus coûteux à distiller.

A mesure que se sont confirmées les déplorables perspectives de la récente récolte, les cours des eaux-de-vie ont suivi le mouvement ascendant des prix des vins, mais seulement en retard et à distance.

En résumé, continuation des vaches maigres pour la viticulture charentaise. — J.-L. Vidal.

Le vignoble charentais en général a beaucoup souffert du Mildiou. Rares sont les viticulteurs qui ont pu complètement préserver leur vignoble.

De cette année pluvieuse, il se dégage un fait que chacun a constaté, c'est que les vignes plantées en terrain calcaire ou jurassique et se ressuyant bien ont beaucoup moins souffert du Mildiou que celles plantées sur argile ou terres profondes, dans les premières 7 à 8 sulfatages ont suffi tandis que dans les secondes onze et douze n'ont pas pu préserver le feuillage dans son intégralité.

De l'enquête faite par le Syndicat des viticulteurs bouilleurs de cru du canton de Châteauneuf à sa réunion du 25 novembre, il résulte que dans l'ensemble la récolte atteindra difficilement la moitié de l'an dernier avec un faible degré variant de 5 1/2 à 7 1/2. Les vins de 8 degrés seront exceptionnellement rares. Quelques ventes ont eu lieu à des prix variant entre 10 et 12 fr. le degré. — U. Raguenaud.

Région des grands vins blancs de Bordeaux. — Les prévisions de ma dernière note, en date du 26 juillet, ne se sont que trop réalisées : le déchet de la récolte n'a fait que s'accentuer en même temps que le retard de la cueillette.

Le mois d'août, beau et chaud, coupé de pluies orageuses plutôt bienfaisantes, a permis d'avancer les façons culturales. Grâce à la multiplicité des traitements faits en mai, juin et juillet, on n'a pas eu à déplorer des manifestations trop violentes de Rot Brun ; mais quelques journées de chaleur torride ont grillé tous les grains exposés au soleil de l'après-midi qui n'étaient pas à l'abri des feuilles. Notre région a éprouvé, de ce chef, des pertes fort sensibles.

Le 29 septembre, un orage de grêle a causé, chez nous, des dégâts appréciables.

Malgré le relèvement de la température dans l'arrière-saison, la végétation de la vigne a été, cette année, exceptionnellement paresseuse. Le débourrement du 3 au 10 avril ; la floraison vers le 30 juin ; la véraison au 5 septembre et les vendanges du 15 au 20 octobre. Au 20 novembre, elles durent encore dans quelques vignobles, systématiquement fidèles aux vieilles traditions, bien que l'on ait pu se rendre compte que le maintien des raisins sur le cep ne provoquait qu'un enrichissement en sucre insuffisant.

Les vins blancs de 1932 sont nets, fins et agréables ; sans acidité ni verdeur, mais de faible degré. On a fait de nombreux essais de concentration des moûts, qui paraissent avoir bien réussi.

Les vins vieux sont très recherchés et presque épuisés. — Georges Bord.

Etat de la viticulture alsacienne. — Colmar, le 25 novembre. — L'année viticole 1932 fut marquée par un débourrement retardé de 15 jours et par une mauvaise floraison, qui, par suite du temps froid et pluvieux, traîna pendant 3 semaines. Beaucoup d'inflorescences perdirent une partie de leurs fleurs par la coulure, une autre partie fut détruite par les vers, qui, par la lente floraison, eurent le temps d'agrandir leurs dégâts. La floraison se passa très irrégulièrement suivant les cépages et les situations des vignobles. Malgré les très beaux mois d'août et de septembre, cette irrégularité, ainsi que le retard de quinze jours, influèrent sur la récolte de sorte que celle-ci fut très inégale d'une commune à l'autre et qu'elle différa dans les communes mêmes suivant les cépages et les expositions.

Grâce à la lutte tenace des viticulteurs d'Alsace contre le Mildiou et l'Oïdium, ces maladies n'ont pas fait de dégâts sensibles.

Les attaques des vers de la deuxième génération furent plus dangereuses.

Dans les dernières années, où les vignes étaient abondamment garnies de raisins, il y eut relativement peu de vers et les dégâts causés par eux furent à peine remarqués, car il restait encore une partie assez grande de la récolte. Certains vignerons furent par conséquent amenés à négliger un peu les traitements à la nicotine, ce qui fut désastreux cette année, où il y avait moins de raisins et plus de vers. Si la récolte détruite par eux avait été peut-être 1/6 dans une année à bonne récolte, la quantité à mettre à leur compte se chiffre à cause du nombre inférieur des raisins à 1/3 de la récolte de l'année 1932. Cette proportion est une hypothèse, mais il en résulte qu'en des années où il ne reste que peu de raisins sur les souches, la lutte contre les vers prend une importance double ou triple.

Malgré que le résultat des déclarations de récolte ne soit pas encore connu, on est à peu près au clair sur ce que sera la quantité de récolte. Ceci grâce à une enquête faite par l'Association des Viticulteurs d'Alsace.

A l'exception des communes grêlées l'année passée, toutes les communes ont récolté moins qu'en 1931. Le pourcentage des quantités de cette année, comparé à la récolte de 1931, varie de 25 % à 80 %. La moyenne des pourcentages d'une cinquantaine de communes se chiffre à 52 %, de sorte qu'on peut indiquer en chiffres ronds une récolte de 460.000 hl. au lieu de 885.000 hectolitres en 1931.

La qualité des vins est excellente. Les moûts des ordinaires pesaient en

moyenne de 60 à 90 degrés Oechslé, avec des dépassements, les moûts des variétés donnant les vins supérieurs de 70 à 100° Oechslé avec des cas exceptionnels de 105°. Dans ces conditions, la vente fut relativement active, mi-novembre la moitié de la récolte fut vendue à des prix de 70 à 120 fr. pour la mesure de 50 litres de vins courants. Les vins de qualité supérieure furent payés de 150 fr. à 200 fr. les 50 litres. Le résultat financier de la récolte de 1932 sera à peu près le même que celui de l'année 1931, où on avait des quantités doubles avec des prix moitié moindres.

La viticulture alsacienne se prépare actuellement à recevoir la Commission d'enquête des Commissions de la viticulture et des boissons de la Chambre, qui est attendue pour les 26, 27 et 28 novembre. Une trentaine de communes viticoles les plus importantes seront visitées, ce qui permettra aux membres de cette Commission de se faire une idée réelle de l'importance et de la beauté de nos vignobles. Le voyage est organisé par M. Burrus, député de l'arrondissement de Ribeauvillé, en collaboration avec l'Association des Viticulteurs d'Alsace, des Syndicats des négociants en vins et des autorités compétentes. Des banquets qui promettent sont prévus à Barr (offert par l'Union de la Production et du Commerce des Vins d'Alsace), Kaysersberg (offert par M. Burrus), à Thann (offert par le Conseil général du Haut-Rhin) et deux à Colmar (offerts l'un par la Ville de Colmar et l'autre par les deux Chambres d'agriculture). Les membres de la Commission y auront l'occasion d'apprécier les premiers crus d'Alsace. Deux séances importantes sont prévues, une pour les questions viticoles, l'autre pour le régime des bouilleurs de cru. — A. M.

Raisins de luxe. — A la dernière exposition de la Société nationale d'Horticulture, au Cours-la-Reine, il nous a été donné d'admirer, à côté de quelques stands de raisins de Chasselas, la très remarquable vitrine de M. René Salomon, de Thomery, qui offrait à la vue les plus beaux spécimens de raisins de table que l'on puisse désirer, rouges et blancs : Alphonse Lavallée, Gros Colman (ou Dodrelabi), Frankenthal, Muscat de Hambourg ; Chasselas de Thomery, Bicane, Général Gallieni, Madeleine-Alice Salomon, Dattier de Beyrouth, Muscat d'Alexandrie, Madeleine Royale, Précoce de Malingre, etc., rivalisaient de beauté de forme et de coloris.

L'aspect des belles grappes, artistiquement disposées et emballées, faisait la meilleure propagande en faveur de la consommation des raisins de table.

Non content d'être passé maître dans l'art délicat du forçage et de la conservation de nos meilleures variétés de table, René Salomon est aussi un pépiniériste éminent dont les porte-greffes et les greffes sont appréciés dans le monde entier.

La plus haute récompense de la Société lui a été encore décernée cette année et c'est justice. Toutes nos félicitations. — P. M.

Office International du Vin. — Ordre du jour de la 11e session du Comité, 15 et 16 décembre 1932 :

1° Rapport du directeur sur le projet de budget primitif des recettes et des dépenses, pour l'année 1933 ;

2° Rapport du directeur sur l'activité de l'Office International du Vin, pendant le second semestre 1932 ;

3° Rapport du directeur sur la question de la prohibition ;

4° Rapport du directeur sur la question des emplois de l'alcool de vin et celle de l'alcool carburant dans le monde ;

5° Organisation de la Journée Internationale de propagande du raisin ;

6° Organisation par les soins de l'O. I. V. d'une Fédération Internationale des coopératives viticoles pour l'échange de documentation à la fois technique et de législation ;

7° Examen des résolutions du Congrès de Rome concernant le rôle de l'Office International du Vin dans la politique mondiale du vin ;

8° Le problème viticole par rapport à la Conférence Economique mondiale.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Émilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 425 fr. ; Mâconnais, 300 à 550 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 450 à 500 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 11 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 14 fr. ».

MIDI — *Nîmes* (*5 décembre 1932*). — *Cote officielle :* Aramon, 6°5 à 7°5, 55 à 80 fr. ; Montagne, 7°5 à 9°, 80 à 125 fr. ; Costières, 8 à 10°, 120 à 150 fr. Trois-six B. G., 830 à 850 fr. ; trois-six de marc, 740 à 760 fr. Eau-de-vie de marc, 725 à 745 fr. ; Vins vieux, 15 fr. le degré.

Montpellier (*5 décembre*). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr. ; 7°5 à 8°5, de 80 à 110 fr. ; Esprit de vin à 86°, de 875 à 880 fr. ; Marc à 86°, 770 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 750 à 760 fr.

Béziers (*1er décembre*). — Vins rouges 1931 : Coteau, 9°6 à 11°5, de 140 à 175 fr Récolte 1932 : Plaine, 7° à 8°5, de 85 à 112 fr. ; Coteau, 9° à 10°5, de 130 à 140 fr. ; Haut Coteau, de 9°5 à 10°5, de 145 à 158 fr. ; Blancs supérieurs, 9°5 à 10°5, de 153 à 178 fr. 3/6 pur vin 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; les 100°, de » à » fr. ; 3/6 de marc, de » à » les 86° ; les 100°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; les 100°, de » à » fr.

Minervois (*4 décembre*). — Marché d'Olonzac, Vins vieux. de 12 à 15 fr. le degré. Vins nouveaux, » fr. à » fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*3 décembre*). — Vins vieux. de 8° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins nouveaux, 7°5 à 10°, de 10 fr. 50 à 14 fr. » le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (*3 décembre*). — De 7° à 10°, de 11 à 15 fr. le degré.

Narbonne (*1er décembre*). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 220 à 260 fr. — B.-Rhin, de 190 à 200 fr. ; vieux, 200 à 220 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; vieux, de 300 à 400. — B.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; vieux, de 300 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 111 francs ; orges, 73 fr. à 76 fr. ; escourgeons, 68 fr. à 71 fr. ; maïs, 81 fr. » à 86 fr. » ; seigle, 73 fr. » à 76 fr. » ; sarrasin, 83 fr. à 86 fr. ; avoines, 78 fr. » à 83 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 74 à 53 fr. 10. Buenos-Ayres, 33 fr. 60 à 35 fr. 80. Chicago, 46 fr. 08 à 51 fr. 45. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 36 à 42 fr. ; remoulages, de 45 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 fr. ; saucisse rouge, 45 à 60 fr. ; sterling, 35 à 42 fr. ; Rosa, 70 à 75 fr. ; nouvelles du Midi, 150 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr. ; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr. ; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr. ; luzerne, 190 fr. à 225 fr. ; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 475 fr. ; féveroles, de 66 à 68 fr. ; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 210 fr. 50 à 211 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 80. — Longe, de 7 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. » ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50 ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs ; neige, 192 fr. . ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 230 à 400 fr. ; blancs, 275 à 310 fr. ; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 350 à 500 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 200 à 350 fr. — Oranges, 150 à 250 fr. — Marrons français, 140 à 200 fr. — Figues, 100 à 800 fr. — Noix fraîches, 250 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.000 fr. ; communes, 80 à 250 fr. — Pommes communes, 80 à 250 fr. — Pommes de choix, 350 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, 225 à 310 fr. — Haricots verts, de 300 à 570 fr. — Artichauts, 70 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 50 à 275 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 60 à 175 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Epinards, de 150 à 200 fr. — Carottes de Meaux, de 50 à 65 fr. — Endives, 350 à 500 fr. — Navets, de 90 à 165 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.